Zind-Humbrecht

Riesling Clos Windsbuhl

2021, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302323

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	7.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Zitrus-Risotto mit Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Languste mit Mango, Pak Choi und Safran-Ingwer-Sauce

(Meeresfrüchte)

Steinbutt mit weißem Trüffel auf Kartoffelpüree

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.05.2023

Info zum Wein:
Olivier Humbrecht:
Wenn der Tokayer (Grauburgunder) auf dem Clos Windsbuhl bereits um 1760 in die Geschichte eingegangen ist, so ist der Riesling auf diesem Clos vielleicht etwas später entstanden. Das für seine späte Reife bekannte Muschelkalk-Terroir – ein dolomitischer Kalkstein aus der Trias – erwärmt sich tatsächlich recht schnell. Die oberflächlichen Bodenschichten sind flach, die Wurzeln wachsen sehr schnell in das Kalkgestein ein und profitieren von einer hervorragenden Drainage. Der Riesling wird im oberen Teil des Clos angebaut, der steiniger und nach Südosten ausgerichtet ist. Die Erfahrung hat uns auch gezeigt, dass dieses Terroir keine Kraft braucht, um sich auszudrücken. Im Gegenteil, gesunde Trauben werden die Feinheit und Vertikalität dieses Terroirs voll zum Ausdruck bringen, das in der Lage ist, in jedem Jahrgang die Strenge und den Säuregehalt zu bewahren, die sein Hauptmerkmal sind.

Info zum Ausbau:
Im Jahr 2021 erfolgte der Knospenaufbruch beim Riesling etwas später als bei den anderen Rebsorten, was sich deutlich auf die Frostschäden auswirkte. Dank der guten Drainage des felsigen Bodens wurde der Riesling hier auch etwas weniger von dem regnerischen Frühjahrswetter beeinträchtigt. Trotz des Klimawandels, der jeden Weinberg früher reifen lässt, bleibt der Windsbuhl einer der letzten, die geerntet werden. Er behält immer eine kräftige, aber elegante Säure und schafft es, sehr langsam zu gären, bis er trocken ist. Wir haben uns Sorgen um diesen Wein gemacht, da der Säuregehalt sehr hoch ist, aber die Gärung verlief ein Jahr lang konstant und regelmäßig. Die Trauben waren gesund und schön und haben einen präzisen und reinen Wein ergeben, der erstaunlich gut reifen wird.

Farbe:
Leuchtendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Die Nase des 2021er Riesling Clos Windsbuhl fordert die Karaffe ein, denn erst mit dem nötigen Sauerstoffkontakt öffnet sich dieses deutlich von Kalkstein geprägte Monument. Traumhaft und wunderschön der Duft, der aus dem Glas hervordringt, Salzzitrone, Melone, roter Apfel, Zitronengras und Ingwer tanzen den Reigen. Was für eine Präzision bereits in der Nase.

Gaumen:

Markant, sehr trocken und unglaublich straff mit kristalliner Salzigkeit und messerscharfer Säure trifft er auf die Zunge und bringt den Speichel sofort zum Fließen. Auch am Gaumen scheint er zu schweben und es entsteht ein mundwässernder Eindruck, der einen nach dem zweiten Glas verlangen lässt. Seine Stilistik mutet burgundisch an und man ist geneigt sich ihm vollständig hinzugeben, wobei man das hervorragende Lagerpotential nutzen sollte – er wird noch schöner und facettenreicher mit etwas Geduld.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.